



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON BEZELİ TART

<https://migros.com.tr>

250 gr. un
1 adet yumurta
125 gr. tereyağı
75 gr. pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı taze limon rendesi
2 yemek kaşığı limon suyu
1 yumurta akı
1 çay bardağı toz şeker
Tuz

1. Unu derin bir kaseye eleyin.
2. Üzerine pudra şekeri, kabartma tozu, vanilyayı koyun ve karıştırın.
3. Ayrı bir kasede küp küp kesilmiş sert tereyağını, limon suyunu, limon kabuğu rendesini koyarak karıştırın.
4. Ve bunu unlu karışıma ilave ederek yoğurun.
5. Hamurun üstünü örterek buzdolabında dinlendirin.
6. Beze hamurunu hazırlamak için; yumurta akını, toz şekerle birazda tuz katarak mikserde köpük köpük olana kadar çırpın.
7. Dinlenen tart hamurunu dolaptan çıkartın.
8. Merdane ile tabak büyüklüğünde açarak tart kalıbına yerleştirin, taşan kenar kısımlarını kesin.
9. Üzerine beze hamurunu dökün ve önceden ısıtılmış fırında pişirin.

